

PATENT ABSTRACTS OF JAPAN

(11)Publication number : 06-038674

(43)Date of publication of application : 15.02.1994

(51)Int.Cl.

A23B 4/044

(21)Application number : 03-194871

(71)Applicant : NIPPON SHIYOTSUKEN KK

(22)Date of filing : 08.07.1991

(72)Inventor : YAMAUCHI MASAFUMI

(54) PRODUCTION OF SMOKED SALMON

(57)Abstract:

PURPOSE: To readily produce a smoked salmon better in taste, color and flavor than those of a conventional one regardless of the raw material quality in the smoked salmon product greatly affected by the quality of the salmon which is a raw material.

CONSTITUTION: A salmon which is a raw material is reshaped to provide raw material meat for smoking. The raw material meat is then immersed in a citrus fruit juice, subsequently dried and smoked to produce the smoked salmon excellent in taste, color and flavor.

LEGAL STATUS

[Date of request for examination]

[Date of sending the examiner's decision of rejection]

[Kind of final disposal of application other than the examiner's decision of rejection or application converted registration]

[Date of final disposal for application]

[Patent number]

[Date of registration]

[Number of appeal against examiner's decision of rejection]

[Date of requesting appeal against examiner's decision of rejection]

[Date of extinction of right]

Copyright (C); 1998,2003 Japan Patent Office

* NOTICES *

JPO and NCIPI are not responsible for any damages caused by the use of this translation.

- 1.This document has been translated by computer. So the translation may not reflect the original precisely.
- 2.**** shows the word which can not be translated.
- 3.In the drawings, any words are not translated.

CLAIMS

[Claim(s)]

[Claim 1] The manufacture approach of smoked salmon which uses a salmon as a raw material, and is characterized by drying and smoking after being immersed in the salt pickle containing citrus fruit juice.

[Claim 2] The manufacture approach of smoked salmon characterized by preserving in salt, drying and smoking after using a salmon as a raw material and being immersed in citrus fruit juice.

[Claim 3] The manufacture approach of smoked salmon which uses a salmon as a raw material and is characterized by being immersed in citrus fruit juice, and drying and smoking after preserving in salt.

[Claim 4] Salt pickle containing citrus fruit juice according to claim 1.

[Translation done.]

* NOTICES *

JPO and NCIPi are not responsible for any damages caused by the use of this translation.

1. This document has been translated by computer. So the translation may not reflect the original precisely.
2. **** shows the word which can not be translated.
3. In the drawings, any words are not translated.

DETAILED DESCRIPTION

[Detailed Description of the Invention]

[0010]

[Industrial Application] This invention relates to the approach of manufacturing easily the smoked salmon which was not concerned with the quality of the salmon of a raw material, but was excellent in the taste, a color, and flavor.

[0020]

[Description of the Prior Art] Conventionally, since the quality of a raw material is greatly influenced by the product, the color of smoked salmon of the body is comparatively red, and good Trout of texture, a sockeye, a silver salmon, etc. are chosen as a raw material. Moreover, although various kinds of seasoning liquid and spices are used in order to compensate the quality of a raw material, it is necessary to compensate the fault, employing the taste of a salmon efficiently. Therefore, an experiential technique is needed, a production process turns complicated up, the seasoning approach changes with districts, and there is much what has the not general taste and not general flavor.

[0030] Moreover, the texture after ovulation and spawning was weak and the salmon whose quality to which the color of the body became white, and which is generally called a salmon in autumn is not good was impossible for processing it as smoked salmon and considering as goods first in the Prior art. Therefore, it was not concerned with the quality of the salmon of a raw material, but development of the approach of manufacturing easily the smoked salmon which was excellent also in the bad thing of quality like [in autumn] a salmon at the taste, a color, and flavor was desired.

[0040]

[Problem(s) to be Solved by the Invention] The technical problem of this invention is offering the manufacture approach of the smoked salmon which solved the trouble like the above.

[0050]

[Means for Solving the Problem] In order to solve the above-mentioned technical problem, the manufacture approach of the smoked salmon which this invention offers is described below. The salmon of a raw material is operated orthopedically and smoke-dried raw material meat is obtained. Before carrying out smoking of this raw material meat, it is immersed in citrus fruit juice. After being immersed in the salt pickle containing a **** bee and citrus fruit juice, it dries and smokes. Or raw material meat is preserved in salt, dried and smoked after being immersed in citrus fruit juice beforehand. Or the raw material meat preserved in salt is dried and smoked after being immersed in citrus fruit juice.

[0060] As citrus fruit juice which can be used for this invention, although a mandarin orange, a sour orange, lemon, etc. are mentioned, for example, the deep thing of coloring matter which has comparatively low acidity is desirable. If the salmon of a raw material is immersed in citrus fruit juice with strong acidity, since the texture of a salmon will change and mouthfeel will worsen, it is necessary to dilute fruit juice and to lower acidity. Then, the effectiveness of the improvement in the taste and flavor made into the original purpose is for falling. Moreover, it is because it cannot give the improvement of **** which is one to be immersed in citrus fruit juice if there is little coloring matter.

[0070]

[Function] By adding citrus fruit juice into the production process of smoked salmon, the saccharide

in the component of fruit juice and an organic acid raise the taste of a salmon, and vitamin C removes **** and raises flavor with characteristic aroma. Moreover, since the coloring matter of the carotinoid system of citrus fruit juice is the same as the coloring matter of a salmon, it acts on reinforcement of a color.

[0080]

[Example] Next, this invention is not limited by this, although an example is given and this invention is explained still more concretely. In addition, "% of the weight" is meant "%" among an example.

[0090] The salmon was used as the raw material in example 1 sockeye and autumn, and ***** and smoked salmon were manufactured to the manufacture approach of Fig. 1. What added mandarin orange fruit juice (pH3.5, 0.9% of acidity, Bx10.8) to the curing agent was made into the example 1, and the result was compared for what was built without using mandarin orange fruit juice.

Combination combination of a curing agent is shown below.

[0100]

	対象	実施例 1
原料鮭	1 0 0 %	1 0 0 %
食 塩	1 2 %	1 2 %
グルタミン酸Na	1 %	1 %
リン酸塩	1 %	1 %
みかん果汁		8 6 %
水	8 6 %	

[0110] Consequently, the direction which used mandarin orange fruit juice excelled the object in the salmon in a color, the taste, and flavor in a sockeye and autumn.

[0120] The salmon was used as the raw material in example 2 sockeye and autumn, the process immersed before the process of the manufacture approach of Fig. 1 preserved in salt overnight at mandarin orange fruit juice (pH3.5, 0.9% of acidity, Bx10.8) was added, and smoked salmon was manufactured. This was made into the example 2. The result was compared for what was built without adding the process immersed in mandarin orange fruit juice. The blending ratio of coal of a curing agent is shown below.

[0130]

	塩漬液の配合割合
原料鮭	1 0 0 %
食 塩	1 2 %
グルタミン酸Na	1 %
リン酸塩	1 %
水	8 6 %

[0140] Consequently, the direction which used mandarin orange fruit juice excelled the object in the salmon in a color, the taste, and flavor in a sockeye and autumn.

[0150] The salmon was used as the raw material in example 3 sockeye and autumn, the process immersed after the process of the manufacture approach of Fig. 1 preserved in salt overnight at mandarin orange fruit juice (pH3.5, 0.9% of acidity, Bx10.8) was added, and smoked salmon was manufactured. This was made into the example 3. The result was compared for what was built without adding the process immersed in mandarin orange fruit juice. The curing agent used the thing of the same blending ratio of coal as what was used in the example 2.

[0160] Consequently, the direction which used mandarin orange fruit juice excelled the object in the

salmon in a color, the taste, and flavor in a sockeye and autumn.

[0170] The result was compared for what was built without using Valencia Orange concentrated juice by making into an example 4 what added Valencia Orange concentrated juice to the curing agent, and manufactured smoked salmon like the example 1 as citrus fruit juice besides an example 4. The example of combination of a curing agent is shown below.

[0180]

	対象	実施例 4
原料鮭	100%	100%
食塩	10%	10%
グルタミン酸Na	1%	1%
リン酸塩	1%	1%
バレンシアオレンジ濃縮果汁		20%
水	88%	68%

[0190] Consequently, the direction which used Valencia Orange fruit juice excelled the object in the salmon in a color, the taste, and flavor in a sockeye and autumn.

[0200]

[Effect of the Invention] According to this invention, at the time of smoked salmon manufacture, the fishiness of the salmon of a raw material, the badness of a color, etc. can be improved, and smoked salmon good [the taste] and savory can be built easily. Moreover, a raw material and the salmon in which quality like [in autumn] a salmon which could not change is inferior can also be conventionally processed into smoked salmon.

Fig. 1 Manufacture Approach of Common Smoked Salmon Hara Charge Things Which Have Good Quality, Such as Trout, Sockeye, and Silver Salmon, are Used.

** pretreatment It is made the shape of a fillet, a hide, a bone, waste, etc. are removed, and dirt is flushed with a stream.

** salt ** It is immersed in the adjusted curing agent by about 1 evening refrigeration.

** salt omission Salt omission is carried out with a stream for 20 - 30 minutes after preserving in salt.

*** ** Surface dirt is flushed and it often drains.

*** ** Cold blast desiccation is performed at about 4 degrees C overnight.

*** Smoke Cold smoking is performed below 25 degrees C for about 1 hour.

** finishing A form is prepared, and a rib and waste are removed and packed.

Product made from ** Elegance Refrigeration or frozen circulation.

[Translation done.]

(19)日本特許庁(JP)

(12)公開特許公報(A)

(11)特許出願公開番号

特開平6-38674

(43)公開日 平成6年(1994)2月15日

(51)Int.Cl. ⁵	識別記号	庁内整理番号	FI	技術表示箇所
A 2 3 B 4/044		9282-4B	A 2 3 B 4/ 04	C

審査請求 未請求 請求項の数 4(全 3 頁)

(21)出願番号 特願平3-194871

(22)出願日 平成3年(1991)7月8日

(71)出願人 390010768

日本食研株式会社

愛媛県今治市東島生町5丁目35番地

(72)発明者 山内雅史

愛媛県今治市立花町1丁目3-45

(54)【発明の名称】 スモークサーモンの製造方法

(57)【要約】

【目的】 原料の鮭の質が製品に大きく影響されるスモークサーモンにおいて、原料の質に関わらず従来よりも味、色、風味に優れたスモークサーモンを容易に製造することを目的とする。

【構成】 原料の鮭を整形し燻製原料肉を得、この原料肉を柑橘果汁に浸漬した後、乾燥、燻煙することにより、味、色、風味に優れたスモークサーモンを製造する。

(2)

特開平6-38674

1

【特許請求の範囲】

【請求項1】 鮭を原料とし、柑橘果汁を含む塩漬液に浸漬した後、乾燥、燻煙することを特徴とする、スモークサーモンの製造方法。

【請求項2】 鮭を原料とし、柑橘果汁に浸漬した後、塩漬、乾燥、燻煙することを特徴とする、スモークサーモンの製造方法。

【請求項3】 鮭を原料とし、塩漬後に柑橘果汁に浸漬し、乾燥、燻煙することを特徴とする、スモークサーモンの製造方法。

【請求項4】 請求項1記載の柑橘果汁を含む塩漬液。

【発明の詳細な説明】

【0010】

【産業上の利用分野】本発明は、原料の鮭の質に関わらず、色、風味に優れたスモークサーモンを容易に製造する方法に関する。

【0020】

【従来の技術】従来、スモークサーモンは原料の質が製品に大きく影響されるため、比較的身の色が赤く、肉質の良いトラウト、紅鮭、銀鮭等が原料に選ばれる。また、原料の質を補うため、各種の調味液や香辛料が用いられるが、鮭の味を生かしたままその欠点を補う必要がある。そのため、経験的な技術が必要とされ製造工程が複雑になる上に、地方によって調味方法が異なり、味、風味が一般的でないものが多い。

【0030】また、排卵、放精後の肉質がもろく、身の色が白くなった一般的に秋鮭と呼ばれる質の良い鮭等は、従来の技術ではスモークサーモンとして加工して商品とするのはまず不可能であった。従って、原料の鮭の質に関わらず、秋鮭のような質の悪いものでも味、色、風味に優れたスモークサーモンを容易に製造する方法の開発が望まれていた。

【0040】

【発明が解決しようとする課題】本発明の課題は、上記のごとき問題点を解決したスモークサーモンの製造方法を提供することである。

【0050】

*

	対象	実施例1
原料鮭	100%	100%
食塩	12%	12%
グルタミン酸Na	1%	1%
リン酸塩	1%	1%
みかん果汁		86%
水	86%	

【0110】その結果、紅鮭、秋鮭ともにみかん果汁を用いた方が色、味、風味において対象より優れていた。

【0120】実施例2

2

*【課題を解決するための手段】上記課題を解決するために本発明が提供するスモークサーモンの製造方法を以下に記す。原料の鮭を整形し燻製原料肉を得る。この原料肉を燻製する前に柑橘果汁に浸漬する。すなわち、柑橘果汁を含む塩漬液に浸漬した後、乾燥、燻煙する。または、あらかじめ原料肉を柑橘果汁に浸漬後、塩漬、乾燥、燻煙する。あるいは、塩漬した原料肉を柑橘果汁に浸漬した後、乾燥、燻煙する。

【0060】本発明に使用しうる柑橘果汁としては、例えばミカン、ダイダイ、レモン等が挙げられるが、比較的酸度が低く色素の濃いものが望ましい。酸度が強い柑橘果汁に原料の鮭を浸漬すると、鮭の内質が変化して食感が悪くなるため、果汁を希釈して酸度を下げる必要がある。すると、本来の目的とする味、風味の向上の効果が低下してしまうためである。また、色素が少ないと、柑橘果汁に浸漬する目的の一つである身色の改善に付与できないからである。

【0070】

【作用】スモークサーモンの製造工程中に柑橘果汁を加えることによって果汁の成分中の糖類、有機酸が鮭の味を向上させ、ビタミンCが魚臭を消し、特有の芳香で風味を向上させる。また、柑橘果汁のカロチノイド系の色素は、鮭の色素と同じものであることから、色の補強に作用する。

【0080】

【実施例】次に実施例を挙げて本発明をさらに具体的に説明するが、本発明はこれによって限定されるものではない。尚、例中「%」は「重量%」を意味する。

【0090】実施例1

30 紅鮭、秋鮭を原料とし、第1図の製造方法に順じて、スモークサーモンを製造した。塩漬剤にみかん果汁（pH3.5、酸度0.9%、Bx10.8）を添加したものを実施例1とし、みかん果汁を使用せずにつくったものを対象として結果を比較した。以下に塩漬剤の配合配合を示す。

【0100】

50 紅鮭、秋鮭を原料とし、第1図の製造方法の塩漬工程の前にみかん果汁（pH3.5、酸度0.9%、Bx10.8）に一晩浸漬する工程を加えてスモークサーモン

(3)

特開平6-38674

3

を製造した。これを実施例2とした。みかん果汁に浸漬する工程を加えずにつくったものを対象として結果と比較した。以下に塩漬剤の配合割合を示す。

【0130】

	塩漬液の配合割合
原料鮭	100%
食 塩	12%
グルタミン酸Na	1%
リン酸塩	1%
水	86%

【0140】その結果、紅鮭、秋鮭ともにみかん果汁を用いた方が色、味、風味において対象より優れていた。

【0150】実施例3

紅鮭、秋鮭を原料とし、第1図の製造方法の塩漬工程の*

4

* 後にみかん果汁（pH3.5、酸度0.9%、Bx10.8）に一晩浸漬する工程を加えてスモークサーモンを製造した。これを実施例3とした。みかん果汁に浸漬する工程を加えずにつくったものを対象として結果と比較した。塩漬剤は実施例2で使用したものとおなじ配合割合のものを使用した。

【0160】その結果、紅鮭、秋鮭ともにみかん果汁を用いた方が色、味、風味において対象より優れていた。

【0170】実施例4

10 他の柑橘果汁として、バレンシアオレンジ濃縮果汁を塩漬剤に添加して実施例1と同様にスモークサーモンを製造したものを実施例4として、バレンシアオレンジ濃縮果汁を使用せずにつくったものを対象として結果と比較した。以下に塩漬剤の配合割合を示す。

【0180】

	対象	実施例4
原料鮭	100%	100%
食 塩	10%	10%
グルタミン酸Na	1%	1%
リン酸塩	1%	1%
バレンシアオレンジ濃縮果汁		20%
水	88%	68%

【0190】その結果、紅鮭、秋鮭ともにバレンシアオレンジ果汁を用いた方が色、味、風味において対象より優れていた。

【0200】

【発明の効果】本発明によればスモークサーモン製造時※

※に、原料の鮭の生臭さ、色の悪さ等を改善し、味と風味の良いスモークサーモンを容易につくることができる。

30 また、従来原料と成り得なかった秋鮭のような質の劣る鮭でも、スモークサーモンに加工することが可能である。

第1図 一般的なスモークサーモンの製造方法

原 料	トラウト、紅鮭、銀鮭等の質の良いものを使用。
↓	
前処理	フィレー状にし、皮、骨、屑等を取り除き汚れを流水で洗い流す。
↓	
塩 漬	調整した塩漬剤に約一晩冷蔵で浸漬する。
↓	
塩抜き	塩漬後、20～30分間流水で塩抜きをする。
↓	
洗 滌	表面の汚れを洗い流し、水気をよく切る。
↓	
乾 燥	約4℃で一晩冷風乾燥を行う。
↓	
燻 煙	25℃以下で約1時間冷燻を行う。
↓	
仕上げ	形を整え、小骨や屑を取り除き、包装する。
↓	
製 品	冷蔵、または冷凍流通。